

## Corso di Pane e Pizza 3 Prato

Codice progetto: 9004775

Approvato con Decreto Dirigenziale n. 16332 del 30/09/2020

Agenzia Formativa Capofila Formatica Scarl (cod. accr. Regionale OF0092)

Il corso è interamente gratuito in quanto finanziato con le risorse del PON IOG

Piano regionale Garanzia Giovani Misura 2A azione 3 (II fase)

<b>Tipo di attività</b>	Corsi di formazione individuale/individualizzata per gruppi da 1 a 3 neet della durata di 100 ore
<b>Finalità e Obiettivi</b>	Fornire le conoscenze e le competenze necessarie a facilitare l'inserimento lavorativo sulla base dell'analisi degli obiettivi di crescita professionale e delle potenzialità del giovane, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento e di fabbisogno delle imprese, attraverso percorsi formativi professionalizzanti specialistici, anche di alta formazione rispondenti all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale
<b>Articolazione e contenuti del percorso formativo</b>	<p>Il corso di 100 ore è articolato nelle seguenti UF:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• UF 1 Pizza al Piatto, 45 ore: Materie prime: farine, acque, sali, grassi e dosaggi. Le fasi della lavorazione della pizza: impasto, lievitazione, manipolazione, condimento e cottura. Lavorazione dei diversi tipi di impasto (sottile, alta, tirata, morbida). Tecniche di cottura. Le principali ricette di pizze e le metodologie per la creazione di nuove ricette, in linea anche con le tradizioni e i prodotti del territorio.</li> <li>• UF 2 Pizza al taglio, 20 ore: Materie prime: farine, acque, sali, grassi e dosaggi. Preparazione degli impasti con diverse tecniche di lavorazione, formatura degli stessi negli appositi padelloni, lievitazione, farcitura e cottura.</li> <li>• UF 3 Pane e focacce 20 ore, Pane per la ristorazione: varie forme e tipologie (panino classico; panino al latte; pane ai cereali). Pane con farina da grani antichi (Tumminia, Senatore Cappelli, Monococco). Crackers e grissini. Il forno del celiaco (pane, focaccia genovese e grissini con farine alternative prive di glutine). Focacce farcite, focaccia integrale e con farina di legumi. Torte rustiche di pasta brisé e pasta pane (varie farciture).</li> <li>• UF 4 Mondo del lavoro e autoimpresa, 10 ore: gli strumenti necessari per la ricerca del lavoro, la realtà occupazionale nel settore di riferimento e i diritti e doveri dei lavoratori. Fare impresa: il business plan.</li> </ul>
<b>Sbocchi occupazionali</b>	<p>Sbocchi occupazionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ristoranti e pizzerie;</li> <li>• Navi da crociera;</li> <li>• Panifici e forni.</li> </ul>
<b>Durata complessiva:</b>	100 ore

<b>Periodo di svolgimento:</b>	Febbraio 2021-Marzo 2021
<b>Calendario settimanale:</b>	Dal lunedì al venerdì per 5-6 ore al giorno
<b>Sede di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso la sede del Circolo Curiel, in via Fabio Filzi, 39/M, Prato.
<b>Numero di partecipanti previsto</b>	3
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	I destinatari degli interventi sono giovani Neet (giovani tra i 18 e i 29 anni che non sono iscritti a scuola né all'università e che hanno assolto l'obbligo scolastico, che non lavorano e che non seguono corsi di formazione o aggiornamento professionale) già registrati al Programma e che al momento dell'avvio del corso siano ancora in possesso dei requisiti di accesso al Programma e del Patto di Attivazione valido
<b>Requisiti di accesso supplementari</b>	Per i cittadini comunitari ed extracomunitari di madre-lingua non italiana, l'organismo formativo acquisirà idoneo titolo di studio e/o attestazione linguistica rilasciata da enti certificatori autorizzati atti a dimostrare il livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. Qualora il cittadino straniero non posseda o non sia in grado di presentare la certificazione richiesta, dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di dimostrare la conoscenza della lingua italiana in riferimento al Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER) (requisito opportuno).
<b>Dotazione Partecipanti</b>	Blocco note e penna, scarpe antiscivolo e divisa
<b>Verifica Finale</b>	Verifica finale non prevista
<b>Certificazioni finali</b>	Attestato di frequenza rilasciato ai partecipanti che abbiano frequentato almeno il 70% del monte ore complessivo del percorso formativo.
<b>Obblighi di frequenza</b>	A seguito della frequenza del corso, del buon andamento delle prove intermedie e del superamento della verifica finale somministrata con un test, verrà rilasciato un attestato di frequenza.
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le domande di iscrizione potranno essere presentate dal 25/01/2021 al 8/02/2021 nelle seguenti modalità: <ul style="list-style-type: none"> <li>• a mano presso gli uffici e negli orari indicati</li> <li>• via Raccomandata A/R all'indirizzo di FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato.</li> <li>• via e-mail all'indirizzo cerasani@formatica.it</li> </ul> Il soggetto che invia la domanda per posta o email è responsabile del suo arrivo all'Agenzia formativa entro la scadenza sopra indicata. Non fa fede il timbro postale. Documenti necessari per l'iscrizione: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Domanda d'iscrizione su format regionale</li> <li>• Copia documento d'identità in corso di validità;</li> <li>• Permesso di soggiorno (per i cittadini non comunitari)</li> <li>• Attestazione livello di conoscenza della lingua italiana posseduto, che per questo corso non deve essere inferiore al livello A2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (per i cittadini stranieri).</li> <li>• Patto di Attivazione al programma stipulato/aggiornato non oltre 60 giorni prima della data di iscrizione.</li> </ul>

<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	<p>Il processo di selezione dei partecipanti sarà il seguente</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. confronto con i centri per l'impiego sulle tipologie di corso richieste dai destinatari</li> <li>2. presentazione di progetti su base provinciale</li> <li>3. individuazione dell'utenza specifica attraverso: <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'esame del curriculum, (analisi esperienza scolastica, lavorativa)</li> <li>- il colloquio, (approfondire quali sono le competenze acquisite fino ad oggi e quelle che vorrebbero acquisire, le aspirazioni, le aspettative del partecipante);</li> <li>- incrocio tra le esigenze dei candidati, con le richieste delle aziende che dovranno assumere i formati (fabbisogno di competenza professionale).</li> </ul> </li> <li>4. personalizzazione dei contenuti sulle esigenze dell'utenza individuata</li> </ol>
<b>Crediti formativi</b>	Non sono previsti crediti formativi.
<b>Informazioni:</b>	FORMATICA Scarl, Via delle Fonti di Mezzana, 7, 59100 Prato, dal lunedì al venerdì dalle 09.00 alle 13.00 e dal lunedì al giovedì anche dalle 14.00 alle 17.30 – tel. 0574 966555 / 333 9257841
<b>Referente:</b>	Alessio Cerasani c/o Formatica Scarl: 0574 966555 / 333 9257841, dal lunedì al venerdì dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 14,30 alle 17,30.